

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim .(2005). *Pengembangan Usaha Pengolahan Tepung Tapioka*. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Departemen Pertanian, Jakarta
- AOAC, 1970. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemist, Washington, D.C
- Almustofa. (2012). *Kandungan Kacang Hijau*.
[online].http://www.ilmu_pengetahuan.net/kandungan-kacang-hijau.html
- Atman.(2007). *Teknologi Budidaya Kacang Hijau (Vigna radiata L) Di Lahan Sawah*. Jurnal Ilmiah Tambun Vol. VI No.1 Januari – April 2007:89-95 hlm.
- Badan Litbang Pertanian.(2011). *Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian: Jakarta Selatan
- Badan Standarisasi Nasional.(1996). *SNI 01-4317-1996 : Nata Dalam Kemasan*. Standar Nasional Indonesia
- Badan Standarisasi Nasional.(1992). *SNI 01-2891-1992 : Cara Uji Makanan dan Minuman*. Standar Nasional Indonesia
- Billah, Tassim. (2012). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2012*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementrian Pertanian
- Bodanzky, Miklos. (1998). *Kimia Peptida*. Bandung: ITB
- BPS. (2008). *Produksi Ubi Kayu*.
- Candra , Idon , (2012) .*Pengaruh Ekstrak Tauge Yang Digunakan Terhadap Karakteristik Nata De Carrot Yang Dihasilkan*.
- Darmansyah, (2010). *Evaluasi Sifat Analisis*. fakultas Teknik Indonesia
- Dea, P. (2008). *Nata de Coco untuk Diet*. <http://inacofood.wordpress.com>
- Dwidjosaputro. (1989). *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Malang

- Edy, Y.S. (2009). *Daya Tarik Nata de Coco, Produk Kaya Serat*. [Online]. Tersedia: [http://www. Chem-is-try.org/ daya-tarik-nata-de-coco-produk-kaya-serat](http://www.Chem-is-try.org/daya-tarik-nata-de-coco-produk-kaya-serat). [10 Januari 2014]
- Estu, M.D.A. (2009). *Bakteri Acetobacter Xylinum*. [Online]. Tersedia: <http://estuelektro.wordpress.com>. [10 Januari 2014]
- Fucofood. (2012). *Nata de coco dan manfaatnya*. [online]. Tersedia: <http://www.fucofood.com/nata-de-coco.php>. [10 Januari 2014]
- Geyer.U.T, Heinze, Stein, A.Klemm, D.Marsch, S.Schumann, D.Schmauder. (1994). Formation Derivatization and Applications of Bacterial Cellulose, International Journal of Biological Macromolecules
- Halib , Nadia.(2012). *Physical Properties and Characterization of Nata de Coco from Local Food Industries as a Source of Cellulose*. Jurnal Sains Malaysia 41(2)(2012):205-211
- Hermain , Teguh. (2008). *Pemisahan Padatan Tersuspensi Limbah Cair Tapioka Dengan Teknologi Membran Sebagai Upaya Pemanfaatan dan Pengendalian Pencemaran Lingkungan*. THESIS. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro : Semarang. Diterbitkan
- Koswara, Sutrisno .(2006). *Teknologi Pengolahan Umbi – Umbian Bagian 6 : Pengolahan Singkong*. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology. Bogor Agricultural University : Bogor
- Lestari, D. (2011). *Pemanfaatan Limbah air Tapioka Sebagai Substrat Nata De cassava Dengan Variasi Kadar Pupuk Urea*. Skripsi Sarjana. Fakultas Saintek UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Madigan MT, Martinko JM, Parker J, 1997. *Brock Biology of Microorganism*. Edisi ke-8, New Jersey: Prentice Hall.
- Misgiyarta. (2011) *Produksi Nata de Cassava Dengan Substrat Limbah Cair Tapioka*. Badan Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian : Bogor.
- Misgiyarta.(2011). *Agroinovasi : Produksi Nata de Cassava Dengan Limbah Cair Tapioka*. Badan Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian : Bogor.

- Pambayun , Rindit. (2002) . *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Kanisius : Yogyakarta
- Pelczar. (2007). *Dasar – Dasar Mikrobiologi*. Jakarta. Universitas Indonesia.
- Poedjadi, Ana, danSupriyanti, F.M. Titin. (2009). *Dasar-DasarBiokimia*. Jakarta: UI-Press
- Poni. (2008). *Proses Pembuatan Nata de Coco*. [online]. (http://id.shvoong.com/exact-sciences/1803964-proses-pembuatan-nata-coco/_091209).
- Purwoko, Tjahjadi. (2007). *FisiologiMikroba*. Jakarta: BumiAksara
- Purwono dan Rudi Hartono.(2005). *Kacang Hijau* . Penebar Swadaya: Cimanggis , Depok
- Ratnawati, D. (2007). *Kajian Variasi Kadar Glukosa dan Derajat Keasaman (pH) Pada Pembuatan Nata de Citrus Dari Jeruk Asam (Citrus Limon. L)*. Jurnal gradient ISSN 0216-2393, 3, (2), 257-261.
- Rifda dan Conro.(2004). *Pemanfaatan Hasil Samping Pengolahan Tepung Tapioka Untuk Pembuatan Nata de Cassva : Kajian Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah*. Jurnal Teknol dan Industri Pangan, Vol Xv, No. 2.
- Rindit Pambayun. (2002). *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Kanisius: Yogyakarta
- Rukmana, Rahmat. (1997). *Ubi Kayu Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana , Rahmat. (1997). *Kacang Hijau Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaningtyas, N. (2012). *Pembuatan Nata de Cassava dari Kulit Singkong Menggunakan Sumber Nitrogen Ekstrak Tauge dan Kacang Hijau*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA UPI. Diterbitkan.
- Sudarmaji , Slamet. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta : Yogyakarta

- Suprpti , Lies . (2005) . *Tepung Tapioka* . Kanisius : Yogyakarta
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. Penerbit UNESA University Press
- Susilawati L, Mubarik NR. (2002). *Pembuatan Nata de Coco dan Nata de Radia*.
Laboratorium mikrobiologi, Jurusan Biologi FMIPA IPB, Bogor.
- Souisa, M.G, dkk. (2006). Pengaruh *Acetobacter Xylinum* dan Ekstrak Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap Produksi Nata dari Substrat Limbah Cair Tahu. *Biota* ISSN 0853-8670, XI, (1), 27-33
- Tim Dosen PS ITP.(2012). *Modul Praktikum Biokimia dan Analisis Pangan*.
Fakultas Teknologi Brawijaya. Malang
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT . Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yoshinaga F, Tonouchi N, Watanabe K. (1997). Research Progress in Production of Bacterial Cellulose by Aeration and Agitation Culture and Its Application as a New Industrial Material. *Biosci. Biotech. Biochem.*, 61:219-224.
- Yuningsih.(2009). *Perlakuan Penurunan Kandungan Sianida Ubi Kayu Untuk Pkan Ternak*. Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol. 28 No.1 2009.
- Yusmarini dan Usman.(2004). *Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula dan Sumber Nitrogen Terhadap Produksi Nata de Pina*. Jurnal SAGU Vol.3 No1 : 20 – 27 hlm.
- Zaimah.(2009). *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi, Universitas Sumatera Utara